

## DAFTAR PUSTAKA

- Achosdian, E.M. 1995. Pertumbuhan Khamir (Bakers Yeast) sebagai Protein Sel Tunggal pada Limbah Brem. Fakultas Biologi UGM. Yogyakarta. (Skripsi).
- Anonim. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi. Depkes RI . Bhatara Karya Aksara. Jakarta., p. 23.
- Berry, D. R. 1988. Physiology of Industrial Fungi. Blackwell Scientific Publications. London., p.56.
- Blanc, D. J., M. O., Loret and G. Goma. 1997. Pigments and Critinin Production During Culture of *Monascus* in Liquid and Solid Media. Department. Genie Biochimique et Alimentaire. France. 393 –406.
- Borris, R., 1987. Biotechnology. Edited by Rehm and Reed. P. 79.
- Carels, M., and D. Sherperd. 1977. The Effect of Different Nitrogen Sources on Pigment Production and Sporulation of *Monascus* sp. in Submerged Shaken Culture. *Can. J. Microbiol.* 23 : 1360 –1375.
- Carlile, M. J., and S. C. Watkinson. 1994. The Fungi. Academic Press Inc. New York., p. 122-137
- Chen, M.H., and M. R. Johns. 1993. Effect of pH and Nitrogen Source on Pigment Production by *Monascus purpureus*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 40 : 132-138.
- Fardiaz, S. 1988. Fisiologi Fermentasi. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor., p.18.
- Frisvad, J.C., and O. Filtenborg. 1995. Introduction to Food-Borne Fungi. Ponsen and Looyen. Wageningen. The Netherlands : 40-41.
- Garraway, M.O., and R. Evans. 1984. Fungal Nutrition and Physiology. Wiley Interscience Publications. United States America. p. 46.
- Hajjaj, H. 1998. Mecanism Regulant la Voie de Biosinthes Des Polycetides (Pigments Rouges et Toxine) Chez on Champignon Filamenteux *M. ruber*. Departement de Genie Biochimique et Alimentaire. France. 111-126.
- Jenie, B.S.L., Helianti., dan S. Fardiaz. 1994. Pemanfaatan Ampas Tahu, Onggok dan Dedak untuk Produksi Pigmen Merah oleh *M. purpureus*. *Bul. Tek dan Ind. Pangan.* Vol. V(2): 23-29.

- Jenie, B.S.L., Ridawati, dan W.P. Rahayu. 1994. Produksi Angkak oleh *M. purpureus* dalam Medium Limbah Cair Tapioka, Ampas Tapioka dan Ampas Tahu. *Bul. Tek. dan Ind. Pangan*. Vol. V (3): 60-66.
- Juwono, S. 1992. Angkak, Bisa Dimanfaatkan sebagai Pewarna Makanan. Suara Pembaharuan. Jakarta : 2.
- Juzlova, P., L. Martincova., J. Lozinski., and F. Mochek. 1994. Ethanol as Substrat for Pigment Production by The Fungus *M. purpureus*. *Enzim Micobiol. Technol*. 16 : 23-28.
- Juzlova, P., L. Martincova., and V. Kren. 1996. Secondary Metabolics of The Fungus *Monascus* : a review . *J. Ind. Microbiol*. 8 :23-28.
- Kasmidja, R. 1983. Pendekatan ke Arah Pembuatan Ragi dengan Kualitas dan Ketahanan yang Mantap. Fak. Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta. (Tesis S2)., p.37.
- Lagowski, J.J., and C.H. Sorum. 1991. Introduction to Semimicro Qualitative Analysis. Seventh edition. Prentice Hall Inc. New York., p. 49.
- Lay, B. W., dan Hastowo. 1992. Mikrobiologi. PAU Biotek IPB. Rajawali Press. Jakarta., p.30.
- Lay, B. W. 1994. Mikrobiologi di Laboratorium. PAU Biotek IPB. Raja Grafindo Persada Jakarta., p.23
- Lee, Y.K., B.L. Lim., and D.C. Chen. 1994. Production of Polyketide Pigments by Submerged Culture of *Monascus*: Efek of substrates Limitation. *Aspac. J. Mol. Biol. Biotechnol*. 2 (1): 21-26.
- Lilly, V.G., and H.L. Barnet. 1951. Physiology of The Fungi. Mc. Graw. Hill. New York., p.42.
- Lin, T.F. and A.L. Demain.1991. Effect of Nutrition of *M. purpureus* on Formation of Red Ptgmen. *Appl, Microbiol. Biotechnol*. 36 : 70-75.
- \_\_\_\_\_ 1993. Resting Cell Stident on Formation of Water Soluble Red Pigmen by *Monascus sp.* *J.Ind. Mikrobiologi*. 12: 361-367
- \_\_\_\_\_ 1995. Negative Effect of Amonium Nitrate as Nitrogen Source on the Production of Water Soluble Red Pigments by *Monascus sp.* *Appl, Microbiol. Biotechnol*. 43: 701.

- Mulyohardjo, M. 1988. Manual Analisis Pati dan Produk Pati. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta., p.37.
- Pandansari, R. 1998. Pengaruh Amonium Nitrat dan Waktu Fermentasi terhadap Produksi Pigmen Merah oleh *M. purpureus* pada Medium Pati Limbah Padat Brem. Fak. MIPA Undip. Semarang (Skripsi).
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar-Dasar Biokimia. UI Press. Jakarta., p. 28.
- Susilo. H. 1997. Pengaruh penambahan Pati Tapioka terhadap Pertumbuhan dan Pembentukan Pigmen Merah oleh *M. purpureus* UKSW 40 yang Ditumbuhkan Pada Medium Air Rendaman Kedelai. Fak. Biologi UKSW Salatiga (Skripsi)., p.36.
- Steinkraus, K.H. 1995. Hand Book of Indegenous Fermented Foods. Second edition. Marcel Dekker. Inc., p.,477 – 480.
- Stevenson, G. B. 1977. The Biology of Fungi, Bacteria and Viruses. Edward Ltd., p.53.
- Timotius, K. H. dan O. R. Utomo. 1997. The Effect of zinc on The Biomass and Pigmen Formation by *Monascus purpureus*. UKSW 40 in the soybean soaking water containing medium. *Bul. Teknol. dan Ind. Pangan* Vol. 8 (2) 1-6.
- Timotius, K.H., dan Hartani. 1998. Pertumbuhan dan Produksi Pigmen oleh *M. purpureus* UKSW 40 dalam Medium Air Rendaman Kedelai: Pengaruh pH dan Cara Sterilisasi Medium. *Bul. Tek. Dan Ind. Pangan* Vol. X(2): 1-12.
- Wang, H.L and C.W. Hesseltine. 1979. Mold Modified Foods. *dalam* Microbiol Technology Vol 2. H.J. Peppler dan D. Periman (eds). Academics Press Inc. New York., p. 76 – 97.
- Wijanarka. 1998. Isolasi dan Seleksi Fungi Endofit Perombak Xilan serta Purifikasi Enzim Xilanase. Program Studi Bioteknologi. Jurusan Antar Bidang. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. (Tesis).
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta., p.27, 171.
- Wong, H.C., Y.C. Lin., and P.E. Koehler. 1981. Regulation of Growth and Pigmentation of *Monascus purpureus* by Carbon and Nitrogen Concentrations. *Mycologia*. 73:649-654.